

EL PROGRESO INDUSTRIAL

ÓRGANO CONSULTOR DE LOS INDUSTRIALES Y COMERCIANTES

CONSAGRADO Á LA DEFENSA Y DESARROLLO DE LA INDUSTRIA NACIONAL

SE PUBLICA LOS DIAS 3, 10, 18 Y 26 DE CADA MES.

DIRECTOR PROPIETARIO, D. EMILIO J. CHACON

PRECIOS DE SUSCRICION.

España, un año . .	10 Ptas..	Uno ó plaza.
id. tres meses. . .	3 »	
Extranjero: un año .	15 »	
Ultramar: un año. .	20 »	

Remitido en sellos, 25 céntimos de peseta más por trimestre.

REDACCION Y ADMINISTRACION,

MURO DE PUERTA NUEVA, 58

MÁLAGA.

ANUNCIOS

Á PRECIOS CONVENCIONALES

Los pedidos de suscripcion se dirigirán á nombre del Administrador de EL PROGRESO INDUSTRIAL, acompañados de su importe en libranzas del Giro Mútuo, letras de fácil cobro ó sellos.

Tomo II.

Málaga 26 de Febrero de 1883.

Núm. 8.

Los Sres. Contratantes de anuncios en Francia para **El Progreso Industrial**, deberán dirigirse precisamente al Representante exclusivo de esta Revista, *Sr. D. José Busot, Rue d'Angouleme, 63, Paris.*

TRICHINA

Gran surtido de **MICROSCOPIOS** de todos sistemas para observar las carnes **TRICHINADAS**. Aparatos de imprescindible necesidad hoy para **Ayuntamientos, Juntas de Sanidad, Sociedades, Médicos, Veterinarios** y en general para todos aquellos que se interesen por la salud pública.

Preparaciones de Triquinas aisladas y fibras Triquinadas para servir de tipos para las observaciones.

Surtido de preparaciones microscópicas, cristales planos, ahuecados y cubre-objetos para las preparaciones.—Depósito por cuenta de fábrica.

ANTONIO CHACON.—CISNEROS, 58.—MÁLAGA

ÚNICA FÁBRICA DE AGUARDIENTES

EN LA VILLA DE OJEN

DE PEDRO MORALES É HIJO.

Proveedores de la Real Casa, premiados en gran número de Exposiciones Nacionales y Extranjeras.

La nombradía y justa reputacion que han adquirido los selectos aguardientes de esta casa, cuya fábrica se estableció en Ojen en 1830, han hecho que infinidad de imitadores den á cualquier clase de aguardiente el nombre de **Ojen** con la calificacion de **verdadero, único y legitimo**, tratando de sorprender al público en desprestigio del que tanta fama goza, merced al secreto que esta casa posee.

Para el puntual despacho de los pedidos tienen **Pedro Morales é hijo** sus almacenes y escritorio en Málaga, calle de los Mártires núm. 13, donde tambien han establecido **Fábrica de licores** y depósito de **Ron, Ginebra** de Holanda, vinos de **Jerez, Anton Pericon W y Manzanilla** de Sanlúcar de Barrameda.

GUIA DE LOS PRINCIPALES ESTABLECIMIENTOS

Precio de las inserciones por un año:

La línea 5 pesetas para los suscritores.
 * * 10 * para los no suscritores.
 Pago adelantado en letras de fácil cobro ó sellos.

INDUSTRIALES DE ESPAÑA Y DEL EXTRANJERO.

Los títulos de las industrias son gratis. Solo se satisface el importe de las líneas que ocupa la razón y domicilio social y las demás ampliaciones que se soliciten. Los que deseen figurar en esta Guía pueden hacerlo por cuantos conceptos crean convenientes.

ABONOS ARTIFICIALES *SPRINGBANK*
MACFARLANE, BURLAY Y C.º *Clasificación especial para la viña, cereales y demás cultivos.* Despacho: calle Cristina, 7, entresuelo, Barcelona.

AGUARDIENTES OJEN (FÁBRICAS DE)
PEDRO MORALES E HIJO, Mártires, 13 Málaga. Único fabricante en Ojen.
ADOLFO DE TORRES Y H.º Málaga
BARCELÓ Y TORRES, Málaga.
GUERRERO HERMANOS, Málaga.

AGENTES COMISIONISTAS
D. M. BLAZQUEZ Y C.ª Alva.º 22, Mál.

ALBAYALDE (FÁBRICAS DE)
LA GOLETA, Mesa y Comp. Málaga.
L. DIEZ LLAMAZARES, Málaga.
CAZALILLA HERMANOS: *Albayalde color plomo; precio, 1,70 rs. k.* Linares

AZÚCAR (FÁBRICAS DE)
COLONIA DE S. PEDRO ALCÁNTARA, Representante y Depositario: Antonio Chacon, Cisneros 58, Málaga.
GUILLERMO HUELIN É HIJO, Alameda, 42, Málaga.
HIJOS DE M. LARIOS, Alameda, 3, Málaga.

LA AZUCARERA MALAGUEÑA, Alameda Hermosa, 1, Málaga.

BALDOSAS HIDRÁULICAS (FÁBRICAS DE)
VIANA, CÁRDENAS Y URIBE, Mál.

BOMBAS.
T. TRIGUEROS, ingeniero, Málaga.
HEATON Y BRADBURY, Málaga.
V. de E. GAA, Arroyo del Cuarto Mál.
L. POILLON, 158, Boul. Montparnasse, París. Sistema Greindl

CALDERAS.
NICOLÁS RICARDI, calle de Torrijos, 139, Málaga.
PLANAS Y MOYA, Casan. º 27, Barc.

CEMENTOS.
ANTONIO CHACON, c. Cisneros, 58, Málaga.

CERERIA.
MANUEL ALVAREZ FONSECA, Nueva número 40.-Málaga.

CERVEZA (DESPACHOS DE)
J. ALBUERA MOYA, Al. 35 Málaga

COCHES Y WAGONES.
para ferro-carriles y tranvías.
 Sociedad de material para ferro-carriles y construcciones. Administración: Ancha, 2, Barcelona.

CONSTRUCTORES DE MÁQUINAS.
T. TRIGUEROS, ingeniero, Málaga.
HEATON Y BRADBURY, Ingenieros mecánicos. *La Esperanza*, Málaga.
V.º de E. GAA, Arroyo del Cuarto Mál.
ALFREDO HOWARTH, F.-carril, Mál.
M. BERTRAN DE LIS, Antequera.

CONSIGNACION DE VAPORES.
A. BJERRE, Alameda, 37. Málaga.

CURTIDOS (ALMACENES DE)
INOCENCIO MORA, Miguelturra.

EXPORTADORES DE VINOS.
ADOLFO DE TORRES Y HERM.º *Medalla de Oro París 1878.* Málaga.
BARCELÓ Y TORRES, Málaga.
B. MELENDEZ, Ollerías, 44, Málaga.
ADOLFO RITTWAGEN, Pasillo Atocha, 3, Málaga.
T. DE ARSSU Y C.º Muelle, 23, Mál.

FÓSFOROS (FÁBRICAS DE)
LA ESTRELLA, J. M. Caselles Mál.
J. GARCIA DEL POZO, Cance 12 Mál.
ANGEL GARRO Y C.º Cascante (Nav.)

FUNDICION DE HIERRO.
T. TRIGUEROS, ingeniero, Málaga.
ALFREDO HOWARTH, F.-carril Mál.
HEATON Y BRADBURY, Málaga.
V. de E. GAA, Arroyo del Cuarto Mál.
M. BERTRAN DE LIS, Antequera.

GASEOSAS (FÁBRICAS DE)
GUERRERO HERMANOS, Málaga.

GRABADORA EN METALES.
MARIA JOBAL, Granada, 92, Málaga

GRASA PARA MAQUINARIA.
CAZALILLA HERMANOS, Linares.

GUANOS DEL PERÚ CONCENTRADOS.
R. GARNIER Y C. Casa en Granada calle Alhóndiga. Depósitos en Málaga, Motril, Almería, Adra y Murcia.

GUANO COPRÓS.
LUIS MOYANO, Al. Tristes 22 Mál.

HARINAS (FÁBRICAS DE)
BRIALES H.ºs Pl. Toros Vieja, Mál.
T. DE ARSSU Y C.º Muelle 29, Mál.
A. ROSADO, c. Casabermeja, Málaga.
M. ROSADO, Esparteros, 4, Málaga.

HILADOS DE ALGODON. (FÁBRICAS DE)
LA AURORA, Carlos Larios, Málaga.

HIELO (FÁBRICA DE)
E. STRACHAM, Cerezuela, Málaga.

HILADOS DE ESTAMBRE.
CUADRAS, FELIU Y C.ª Dep. Peralcamp. 6, 1.º Barcelona.

JABON (FÁBRICAS DE)
GRACIAN Y C.ª Al. Tristes 22, Mál.
M. LOPEZ CAMUÑAS, *La Sevillana* Mata, 4, Ciudad-Real.
ANTONIO MARTINEZ, Ciudad-Real.
LA VALENCIANA, I. Mora, Miguelturra

LITOGRAFÍAS.
FAUSTO MUÑOZ, Imp.ª de lujo, *cro-mo-litog.*º Mendez Nuñez, 4, Málaga.
R. SANTAMARIA, Lascano Málaga.

MAQUINARIA AGRICOLA.
T. TRIGUEROS, ingeniero, Málaga.
HEATON Y BRADBURY, Málaga.
ALFREDO HOWARTH, Junto al ferro-carril. Representante en Málaga de: Hornsby & Sons, de Grantham (Inglaterra).
V.º de E. GAA, Arroyo del Cuarto Mál.
M. BERTRAN DE LIS, Antequera.
HIJOS DE AMADOR PFEIFFER, Taller, Pta. de D. Carlos, Barcelona.

LAMPISTERIA
INOCENCIO MORA, Miguelturra.

MÁQUINAS DE COSER.
SINGER Y C.º Sucursales en todas las capitales de España.
MIGUEL ESCUDER, Fab. S. Fernando, Barcel. Dep. Hospital 6, Barcelona.

MOTORES DE GAS.
MIGUEL ESCUDER, Única fábrica en España. S. Fernando, Barceloneta.

PAQUETERIA (ALMACENES DE)
INOCENCIO MORA, Miguelturra.

PARARRAYOS.
PABLO TOMASINO, Asalto. 47. Bar.

PINTORES DE OBRAS Y ORNAMENTACIONES.
A. CASADO, Torrijos, 74, Málaga.

PINTURAS (ALMACENES DE)
GARIN CAMPOS Y C.ª M.ª-Lá.ºs 8 Mál.

PINTURAS (FÁBRICAS DE)
CAZALILLA HERMANOS, *Color plomo garantizada; precio 3,45 rs. el kilo s/l wagon.* Linares.

PUNTAS DE PARÍS.
ENRIQUE FACIO, Sto. Domingo, Mál.

SEGUROS MARÍTIMOS.
LLOYD MALAGUEÑO, Panaderos, 2, Málaga.

TEJIDOS DE LINO, CAÑAMO Y ALGODON.
LA AURORA, Carlos Larios, Málaga.

TECHOS ARTESONADOS.
JAIME COMERMA, Pas.º S. Juan 156

TEJIDOS DE PUNTO.
SALA, BALADIA Y C.ª Fáb. Mataró. Dep. Mendizabal, 18, Barcelona.

TEJIDOS DE ALGODON.
BATLLÓ Y BATLLÓ, Bárbara, 16, Barcelona.
RAFAEL FUNOSAS Y HERMANOS, Riera S. Juan, 22, Barcelona.

TEJIDOS DE MEZCLAS.
CLAUDIO ARAÑO Y ARAÑO, Despacho Plaza Junqueras, 2, Barcelona.
SERT HERMANOS Y SOLA, Despacho. Alta S. Pedro, 49, Barcelona.

TELAS METÁLICAS.
PEDRO VALLES, Fábrica, Cortes, 240, Barcelona.
FRANCISCO CASTELLTORT, Fáb. calle del Hospital, 141, Barcelona.
RAMON MARULL, Calle Paseo de S. Juan, 134 y 136 Barcelona.

TUBOS DE HIERRO.
T. TRIGUEROS, ingeniero, Málaga.
ENRIQUE BLONDEAU, Tallers, 27, Barcelona. Depósito del sistema Lavril y demás sistemas conocidos.

TIPOGRAFÍAS.
FAUSTO MUÑOZ, M. Nuñez, Málaga
LAS NOTICIAS, Cister, 9, Málaga.

EL PROGRESO INDUSTRIAL

ÓRGANO CONSULTOR DE LOS INDUSTRIALES Y COMERCIANTES

CONSAGRADO Á LA DEFENSA Y DESARROLLO DE LA INDUSTRIA NACIONAL

Tomo II.

Málaga 26 de Febrero de 1883.

Núm. 8.

SUMARIO.

SECCION DOCTRINAL: **Consideraciones**, por D. Salvador Ibarra y España.—SECCION TÉCNICO-INDUSTRIAL: **El trigo, sus harinas y el pan**, por D. Francisco Evangelista.—SECCION TÉCNICO-FACULTATIVA: **La Trichina Spiralis de Owen y sus consecuencias**, por el Dr. Cisneros.—MOSAICO INDUSTRIAL.—**Rectificacion**.—SECCION COMERCIAL: **Precios corrientes de la plaza**.—CORRESPONDENCIA.—ANUNCIOS.

SECCION DOCTRINAL.

CONSIDERACIONES (1)

II

Las tendencias de todos nuestros esfuerzos van encaminadas á demostrar, de una manera evidente, que el empresario es un agente principal en el desarrollo de la produccion.

Nosotros no le concedemos más méritos que los que le otorga la ciencia *Económico-Social*, considerándolo como un obrero de la inteligencia.

Todas las industrias necesitan trabajos físicos y trabajos materiales: los físicos ó intelectuales son los del sábio ó los del empresario, y los materiales del obrero; así, cuando algunos capitalistas pretenden pasar por útiles al desarrollo de las producciones industriales, nosotros, si no vemos en él reunidas todas las facultades del empresario activo y laborioso, lo miramos bajo el punto de vista científico, y vemos en él, uno que explota la industria y le presta muy poco apoyo.

Demostradas aunque muy á la ligera cuáles son las facultades del empresario, vamos ahora á empezar otra tarea mucho más difícil, pero que nos causa mayor satisfaccion que la primera.

Al sábio vamos á dedicar la segunda parte de estas *consideraciones* y á rendirle el justo ho-

menaje que merece como agente principal en el engrandecimiento de las industrias.

El hombre de ciencia no concurre al desarrollo de la produccion con el trabajo material, como el obrero, ni lo vemos nunca en el mercado de las riquezas impulsando los grandes tráficos comerciales, como lo hace el empresario.

¿Cómo hace entónces sus trabajos productivos? ¿dónde trabaja? ¿dónde se encuentra?... Cuando en la callada noche duermen todos los mortales entregados al reposo del cuerpo, y descansando de las fatigas del trabajo rudo y penoso que produce el cansancio de la materia; cuando todo el ruido se encierra misteriosamente en el alcázar del silencio, en esas horas de soledad en que la meditacion es más profunda, y se puede lanzar la voz del espíritu en alas del pensamiento por las regiones del infinito y hablar con la suprema causa de la ciencia, es cuando él está trabajando en su glorioso bufete.

Vedlo trabajar; con la frente arrugada y la mirada fija en los libros, analizando las más sublimes teorías, hasta que logra resolver algun profundo problema.

¡Cuántas ventajas ofrecen sus trabajos á la sociedad en general; cuántos descubrimientos de gran importancia para el progreso de las industrias; cuántos cálculos matemáticos que brotan en sus desvelos, vienen á perfeccionar la obra de la civilizacion moderna!

Con harto dolor nuestro, no hablamos aquí del que se dedica por medio de la filosofía al perfeccionamiento del sér humano; hablamos, pues, del que dedica todos sus esfuerzos á obtener resultados positivos para los intereses de las industrias.

El inventor de una máquina, cuyos beneficios los aprovecha la sociedad, es un hombre ilustre que ensancha los límites de la produccion y ofrece nuevas garantías á las riquezas. Hay que considerar que desde el momento que empieza á combinar la multitud de diferentes piezas que forman el conjunto armónico de una máquina, y perfecciona el desarrollo de todos sus movimientos, está dando productos incalculables al mundo.

(1) Véase nuestro número 20 del tomo I, correspondiente al 26 de Noviembre de 1882.

Su trabajo vive aún después de su muerte, y sus productos los aprovechan cien mil generaciones; por eso creemos que nunca están bien recompensados sus desvelos, al ménos, si materialmente se recompensan con sumas suficientes para que pueda vivir con desahogo y ocupar un puesto digno en la esfera social, hay que darle otra mayor recompensa moral, cual es, tributarle el homenaje de la inmortalidad, como apoteosis del génio.

Nosotros tenemos la convicción de que es imposible poner precio á los desvelos del sábio, porque aún cuando en el mercado de las riquezas públicas establecen sus precios relativos á los trabajos del obrero, á los del empresario y al capital que éste expone, la retribucion del sábio no puede venir de una manera directa, porque sus inventos los pueden explotar muchos empresarios á un mismo tiempo.

Al analizar todas las teorías que demuestran su influencia en el principio de la produccion, encontramos que son la base de la prosperidad de la industria, porque combinan todos los conocimientos profundos, y ordenan todos los trabajos para el planteamiento y explotacion de todas las operaciones en los centros industriales.

En cuanto al derecho que tiene de participar de la produccion, ¿cómo podemos negárselo si es el más justo que se concede? ¿Acaso, no trabaja el sábio como el obrero y como el empresario? pues cuando se encierra, y en subfete empieza á escribir y á reflexionar sobre éste ó aquél proyecto, no está trabajando para aumentar los rendimientos de las industrias?...

Ahora bien, el hombre de ciencia cobra de una manera muy digna el salario que le ofrece la sociedad, y quien lo garantiza es el gobierno al darle la patente de invencion; con élla está exento de que nadie le usurpe el legítimo derecho que tiene á ganar lo que juzgue prudente, segun los desvelos que le costara el invento, y segun sus resultados para el interés general de la produccion.

Si en alas del progreso deben caminar todos los pueblos civilizados, y acoger con entusiasmo toda idea de prosperidad, presten ayuda al sábio en sus grandes y beneficiosos proyectos, que la riqueza pública aumentará asombrosamente y desaparecerán muchos conflictos sociales, porque serán mejor satisfechas todas las necesidades humanas, con ese alimento imprescindible de los pueblos, que llamamos Industria.

SALVADOR IBARRA Y ESPAÑA.

SECCION TÉCNICO-INDUSTRIAL.

EL TRIGO, SUS HARINAS Y EL PAN (*)

EL TRIGO

El cultivo del trigo y su uso como alimento, es de la mas remota antigüedad; su fácil conservacion y sus grandes cualidades nutritivas, impulsaron á los primitivos habitantes del globo á usarlo. Los medios que primitivamente fueron empleados para reducirlo á polvo grosero, se supone que uno de ellos fué tritularlo entre dos piedras, una cóncava y otra convexa; el residuo de la trituracion era amasado sencillamente con agua, y, bajo la forma de galletas, cocido sobre las áscuas. Este método primitivo está aún en uso entre varias tribus errantes del centro del Africa y del Asia.

Al introducirse la civilizacion entre los pueblos, siendo el móvil de ella proporcionarse las comodidades de la vida, el método primitivo se fué perfeccionando a tal altura que pronto llegaron á ser los artes de la molienda y panadería reglamentados por las autoridades, y hasta algunos reyes concedieron estatutos al gremio de panaderos, estatutos que hoy han caído en completo desuso.

Los antiguos atribuian una gran importancia á la conservacion del trigo, sin duda por la irregularidad de las cosechas y falta de vias de comunicacion. Algunos creen el trigo originario de la Grecia y otros del Valle del Jordán. Los pueblos de la antigua Grecia celebraban fiestas en honor de Ceres, Isis y Eleüsis, divinidades á quienes debian, segun sus creencias, tan precioso cereal.

Los libros del Antiguo Testamento nos citan ya á José encargado de la administracion de los graneros de Egipto, durante el reinado de uno de sus Faraones.

Segun las tradiciones chinas existian y aún existen en el territorio del Celeste Imperio vastos graneros subterráneos, destinados á la conservacion de los trigos: estos graneros, llamados *Silos*, se han propagado á otros países y aún existen en varios puntos del Africa, en Orán, y, en nuestra patria, en Alcalá de Guadaira é inmediaciones de Córdoba, graneros ó *Silos* para la conservacion de los trigos destinados á la alimentacion de las dos grandes ciudades, Sevilla y Córdoba, en tiempos de la dominacion árabe.

Es de todo punto indudable que nuestros antepasados, en vista de la irregularidad de las cosechas y la falta de vias de comunicaciones para su transporte, con loable prevision inventaron los graneros subterráneos llamados *Silos*.

Segun nuestro ilustre Alejandro Olivan, son innumerables las clases y diversidades de trigos que se recolectan en nuestro globo, haciéndolos subir al número de dos mil; influyendo en tan variada coleccion el clima por una parte y el terreno por otra.

(*) Nota del A. — El autor de estas líneas hace presente á los numerosos é ilustrados lectores de EL PROGRESO INDUSTRIAL, que este artículo está escrito sin pretensiones de ningún género, y nada mas que para dar á conocer el fruto de su experiencia.

N. de la R. — Esta Redaccion reconoce con muchísimo gusto sobrada competencia en el ilustrado autor de estos escritos, cuya ilustrada pluma ha honrado ya las columnas de otras publicaciones análogas como ahora honra las nuestras, y juzga excesiva la modestia del entendido Ingeniero industrial, cuya amistad nos favorece en alto grado.

RECTIFICACION

Estando ya en prensa nuestro número precedente, el Cajista encargado de hacer las últimas correcciones de la plana 55, en que insertábamos el artículo titulado: *La Trichina*, por una lamentable equivocación al proceder al arreglo de la nota, trasladó al párrafo 8 de la segunda columna la terminación del segundo y el tercero completo del artículo. Aun cuando el buen criterio de nuestros Abonados habrán subsanado el error, creemos conveniente la reproducción de los tres párrafos aludidos, y suplicarles se dignen dispensarnos la equivocación padecida, tan ajena á nuestra voluntad, de la cual no pudimos apercibirnos hasta despues que estuvo repartido y dirigido al correo el anterior número.

He aquí, pues, los párrafos:

«Desgraciadamente, aunque estas medidas han sido tomadas en el momento mismo en que se hizo pública la aparición de diversos casos, no ha podido evitarse que, una de las personas atacadas, madre de una respetable y conocida familia, haya perecido víctima del mal, (1) sin que la ciencia haya tenido á su alcance recursos para salvarla, por los grandes progresos hechos por la enfermedad cuando se acudió á su auxilio.»

«La imaginación popular, que todo lo abulta, cita ya, con tal motivo, innumerables casos de atacados; pero nosotros entendemos que la cifra echada á volar es altamente exagerada y que es, por fortuna, bien reducido el número de los que hasta ahora se han manifestado.»

Los dos párrafos antecedentes forman el 2.º y 3.º de artículo, y el que sigue debe formar el décimo segundo.

«Dos fenómenos se encuentran en todas las formas de la trichina que tienen un gran valor diagnóstico: el primero, *sudores excesivos* que no existen en el cólera, y, el segundo, *una postración muscular* que se determina amenudo antes de la diarrea. Pero la forma característica de esta dolencia es la forma *edematosa*, ó sea en la que predomina la hinchazón por la serosidad infiltrada en el tejido celular.»

SECCION BIBLIOGRÁFICA.

Filosofía de la Caridad.—Estudio sociológico del Maestro, por Ubaldo R. Quiñones. Alicante: 1882. Establecimiento tipográfico de Antonio Reus, Jorge Juan núms. 11 y 13. Precio 3 ptas. ejemplar en las principales librerías ó en casa de su autor: Espiritu Santo, 41, principal, Madrid.

Obra filosófico-moral, dedicada á la Sociedad «Unión Obrera Balear», con motivo de la instalación de las escuelas gratuitas diurnas y nocturnas, llevada á cabo por aquel centro á costa de no cortos sacrificios y no poca abnegación, es digna por todos conceptos de ser examinada en detenida lectura y de ser recomendada muy particularmente, tanto por el grandioso móvil que la ha inspirado, cuanto por la competencia de su ilustrado autor en los estudios sociológicos, á los cuales viene consagrado con notable aprovechamiento, poniendo de relieve los infinitos defectos orgánicos que aquejan á las sociedades modernas, como legado de pasadas épocas, y aconsejando la necesidad de la reforma y los medios, en su sentir, más conducentes de obtenerla.

Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento.—Madrid: Imprenta de Manuel G. Her-

andez, Libertad, 16, duplicado, bajo. N.º 3.º del tomo V, correspondiente al 1.º de Febrero actual. Curioso volumen de reconocida utilidad para todos los agricultores.

Almanaque de «Las Noticias» para 1883.—Regalo á los suscritores del mismo periódico, querido colega local, escrito por sus redactores y colaboradores con la cooperación de distinguidos literatos, é ilustrado por Denis, Martínez de la Vega y otros artistas malagueños. Málaga: Tip. de *Las Noticias*, Cister, 9.

Tan favorable ha sido la acogida dispensada por el público, que ha sido agotada la numerosa edición hecha casi en el acto de su aparición.

Publicaciones Varias.—*Prospecto general de la «New-York» y Generalidades acerca del seguro sobre la vida*, de la misma sociedad, fundada en 1845. Forman dos elegantes folletos en 8.º mayor; *El Ateneo Tarragonense de la Clase Obrera*. Revista mensual científica y literaria, órgano del ateneo del mismo nombre. Tarragona: Imprenta de la Viuda é Hijos de Tort, 1883; *La Ramie*, Boletín agrícola industrial, bimensual, consagrado á vulgarizar los conocimientos industriales de ese textil; *Boletín de la Academia-Palacin*. Curiosa revista mensual de Madrid; *Boletín del Colegio Politécnico de Cartagena*. Revista mensual, dedicada especialmente á los estudios filológicos y á cuantos asuntos se relacionan con la organización interna de aquel establecimiento docente; *La Broma*. Periódico satírico ilustrado con caricaturas. Madrid: Principe 12, 3.º derecha; *Revista Social*. Eco del Proletariado. Se publica todos los Jueves en Madrid: Ponzano n.º 2, principal, derecha, (Chamberí); *El Nomade*. Revista semanal de Roma (Italia). Dirección: Via Salaria n.º 15; *L'Umanitario*. Periódico semanal consagrado á las clases trabajadoras, bajo la dirección de D.ª Ernesta Napollon. Nápoles (Italia): Strada Nuova St.ª Maria Ognibene, n.º 20; *Aurora do Cavado*. Periódico de intereses generales que ve la luz pública en Tercas-Féiras (Portugal); *Le Precursur*. Aparece en francés todos los sábados. Génova (Suiza) rue du Conseil-General, 8; *El Eco de la Enseñanza Lúica y La Tronada*, dirigidos por el Dr. Bartolomé Gabarró y Borrás. Barcelona: Petrixol n.º 11, piso 2.º, y *La Fortuna*. Semanario de ciencias naturales aplicadas y conocimientos útiles. Sta. Cruz de Tenerife (Islas Canarias): S. Lorenzo, 4.

R.

SECCION COMERCIAL.

Precios corrientes de esta plaza.

Málaga 23 de Febrero de 1883.

PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y FRUTOS COLONIALES

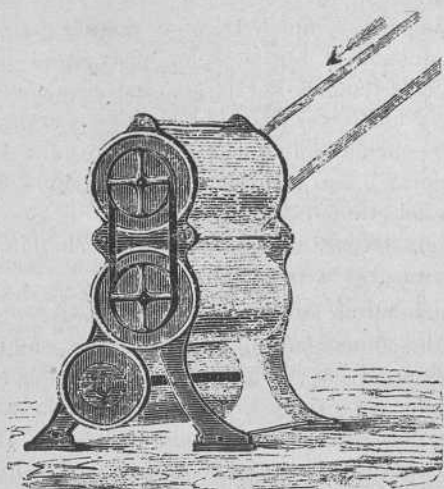
Aceites. En puertas á 30 1/2 rs. arroba; en bodegas á 32 1/2 idem.

Azúcar. Pilé superior á 63 rs. arroba; pilon San Luis superior 64; cortadillo en cajas grandes á 66; chicas de 50 kilos netos á 63 1/2; floretísimo F á 62; S núm. 1 á 60 1/2; N 1 á 60 1/2; S 1 á 59; FO grano á 58 1/2; B F 58; blanco, meloso ó tierno, á 57 1/2; B á 56; B. á 55; B T á 53; Habana molido á 51; Manila claro á 47; id. bueno á 42; id. corriente á 41; id. dorado á 40.

Almendra. Corta 80 rs. arroba.

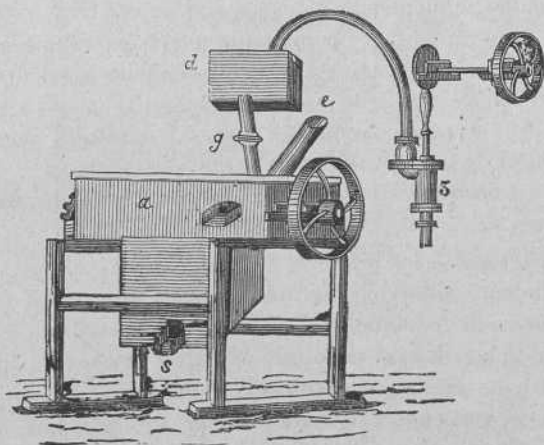
que el grano de trigo, vertiendo así éste á su borde inferior y separadamente de las semillas y demás cuerpos.

Ahora nos queda el tercer caso, que es cuando los cuerpos extraños ó semillas son de igual tamaño que el grano de trigo. Se hace pasar el trigo por un aparato á fuerza centrífuga, en el cual, golpeado con violencia sobre chapas raspas, desmenuza y reduce los cuerpos extraños de igual dimension á polvo y éste queda expulsado por el aire de un poderoso ventilador, situado á la parte inferior del aparato, que reproduce con fidelidad el dibujo siguiente:



Este aparato está construido todo de hierro, y puede desmontarse en breves momentos: se compone de dos batidores de chapa raspa que proyectan el trigo, con una violencia extraordinaria, sobre otras chapas raspas, cayendo luego delante del aire violento de un ventilador, que expulsa los cuerpos extraños reducidos á polvo. (1)

Para completar eficazmente la acción de estos aparatos, úsase, como complemento de toda limpia, otro llamado Lavadora automática, representada en el grabado á continuación:



(1) N. de la R.—En los importantes talleres de fundición de Riofrio (Loja) propiedad del autor de estos artículos, vienen construyéndose todos estos aparatos, empleados con gran éxito, tanto en la Fábrica de Harinas del mismo, cuanto en otras varias de Andalucía.

Su modo de funcionar es el siguiente:

Compónese de un banco que sostiene una lavadora *a* y escurridora en el interior del aparato; unos batidores helicoidales baten el agua con el trigo; éste entra por el tubo *c* y el agua por el tubo *g*, saliendo el trigo lavado y escurrido por la abertura *s*. La bomba *3* despidió el agua al depósito *d*. Este aparato ocupa un sitio muy limitado, 1 1/2 metros á 2 metros cuadrados, y su eficacia está probada por una experiencia de muchos meses, durante los cuales viene funcionando con toda regularidad; su escaso valor lo hace de empleo general, pues no llega á 250 pesetas, sin la bomba de alimentación.

El lavado es muy útil para la molienda de los trigos de procedencia meridional; además de limpiarlos de toda suciedad, hace su molienda más fácil, ablanda las capas corticales, epicarpo, pericarpo y endocarpo, y evita su trituración bajo la muela, que produciría manchas en las harinas, por su tenuidad y contextura quebradiza. Haré notar de paso, que el establecimiento de una limpia exige un estudio atento de las clases de trigos que se van á someter á ella, porque los hay que, por el terreno en donde se han criado, contienen muchas piedrecitas llamadas vulgarmente lajas, y, en este caso, es preciso recurrir á la Deschinatora, aunque este aparato adolece de varios defectos que hacen su empleo limitado: uno de ellos es la fuerza motriz que necesita para ponerlo en movimiento, cuyo motor, siendo como es de vapor, hace su uso costoso, á más de su propensión á muchas descomposiciones, pues, montado sobre varias vareta de madera flexible, que hacen oficio de muelles, se rompen las vareta muy amenudo. Este último defecto ha sido corregido en parte suprimiendo las vareta y estableciendo el aparato sobre ruedecitas que corren sobre rails; pero su resultado no es tan eficaz sobre los cuerpos extraños á eliminar, como montado sobre muelles de madera elástica, base primitiva del sistema.

Los aparatos de limpiar automáticamente el trigo, han estimulado poderosamente el espíritu inventivo de los constructores; todos pregonan la bondad y eficacia de los suyos, pero se puede afirmar que es una cuestión muy compleja. Para su resolución es menester hacer un estudio de la clase de trigos sobre los cuales se trata de operar, y en vista de esto aplicar el mejor sistema.

Los lectores de EL PROGRESO INDUSTRIAL dispensarán lo mucho que me he extendido sobre la limpieza del trigo y aparatos que se usan, entendiendo, como yo, que la base de toda molienda, para obtener buenas harinas, es la completa eliminación de los cuerpos extraños al trigo, antes de someterlo á la acción de la muela.

FRANCISCO EVANGELISTA

Ingeniero Industrial.

SECCION TÉCNICO-FACULTATIVA

LA TRICHINA SPIRALIS DE OWEN Y SUS CONSECUENCIAS.

Hoy, que en nuestra localidad se agita la cul-

minante cuestion de la triquinosis, debida á los desgraciados casos esporádicos que de ella se han presentado, no creo infructuoso, despues de encomiar las acertadísimas disposiciones promulgadas por la primera autoridad civil de la provincia para su profilaxis, dar una explicacion, tan lata como me lo permitan mis conocimientos, acerca de la conformacion, modo de reproducirse y costumbres anejas á la *Trichina spiralis*; hacer una poca de historia, de la enfermedad que ocasiona; aconsejar los medios más adecuados para oponerse á su invasion, y, si por desgracia ya estos medios son inútiles por hallarse el individuo bajo la accion de este nematóide, indicar los principales y primitivos síntomas que revelan su presencia en los órganos digestivos, con el fin de que, el atacado, se apresure á buscar en la ciencia médica los auxilios que ella sola puede suministrarle.

La *trichina spiralis* de Owen, llamada así por estar el animal arroyado sobre sí mismo, á la manera de un cabello rizado, es un parásito del cerdo, y consiste en un gusano del orden de los nematóides, que procede á su vez de otros mamíferos, especialmente, de las ratas y ratones, que, siendo tan abundantes en los establos donde se crían estos paquidermos, los devoran con avidez, siempre que encuentran ocasion para ello.

La *trichina* se presenta bajo dos aspectos diferentes: enquistada, ó libre; en el primer estado, se la vé siempre entre los músculos de fibra estriada, envuelta por una membrana de forma ovoidea, que consta de dos hojas, una interna en contacto con el *entozoario*, y otra esterna, en relacion con las masas carnosas; en esta cavidad, se anidan de uno á tres animalillos, que tienen la longitud de 5 décimos á un milímetro los machos, y de 3 á 4 milímetros la hembra; una de sus estremidades es aguda, y corresponde á la boca, y la otra obtusa, en donde desemboca el tubo digestivo, que es de la longitud de su cuerpo: carecen de vasos, y el sistema nervioso está constituido por un glomérulo ganglionar situado detrás de la boca.

Estos quistes, á causa de la adherencia de sales calcáreas en sus paredes, se metamorfosean, y desaparecen por la filtracion al interior del tejido adiposo.

Cuando las triquinas enquistadas son ingeridas en el estómago del hombre, los jugos gástricos disuelven á las pocas horas sus envoltorios, dejando á éstas en libertad, que así adquieren un rápido incremento, uniéndose los sexos á los dos dias, y reproduciéndose á los seis, en la fabulosa cantidad de 500 á 1000 por hembra, desde cuyo momento, por ser vivíparas, comienzan su emigracion, atravesando los intestinos hácia los músculos, y ocupando principalmente los del brazo, lengua y diafragma, en donde se enquistan, no siendo ya sexuales, dejenerando á los tres meses, y pudiendo vivir así hasta 10 años segun Wadger.

La triquinosis, consecuencia terrible de la alimentacion con carne de cerdo infectado, es bastante antigua, aunque su conocimiento exacto data solo del año 1822, en el que Tieddman des-

cubrió é indicó algunos caracteres de la trichina; posteriormente Hilton, en 1833, perfeccionó y amplió este descubrimiento, y, últimamente, el célebre naturalista inglés Owen, en 1835, la presentó descrita hasta en sus más insignificantes detalles.

Apareció segun datos fidedignos, y desde la época mencionada, primeramente en Prusia, y sucesivamente despues en Inglaterra, Sajonia, Baviera, Austria, América del Norte, y, desgraciadamente, en España el año 1876 en Villardel Arzobispo.

Las constituciones individuales, y los estados climatológicos influyen sobre manera en su desarrollo, haciendo que sus síntomas sean más ó ménos acentuados y sus terminaciones más ó ménos funestas.

Hasta hoy pueden aconsejarse, como medios profilácticos, el someter la carne á la temperatura de -75° c. lo cual supone, la de 90 á 95° en la superficie; la salazon abundante y sostenida, de modo que la salmuera penetre por todos los intersticios de la fibra muscular; las fumigaciones calientes, por espacio de 24 horas; pero el más eficaz es la abstencion completa de comer carne de cerdo cruda.

Los síntomas que caracterizan la presencia del triquino en la economía, varían segun se presenten en uno de los cuatro periodos, por los que se desenvuelve la enfermedad: espondré pues los más principales, segun se van manifestando dentro de estos periodos, y durante el curso de la dolencia que nos ocupa.

1.^{er} período, ó de irritacion gastro intestinal:

En algunos sugetos pasan casi desapercibidos los primeros síntomas, pero en la mayoría de los casos acusan estreñimiento, anorexia, lengua algo sucia, pero siempre húmeda, y escalofrios; en otras ocasiones hay náuseas, eructos, gastrálgia, cólicos violentos, vómitos biliosos ó alimenticios, diarrea abundante, aliento fétido, pulso pequeño y poco frecuente, gran malestar, abatimiento general, calofrios seguidos de sudores, cefalalgia gravativa, vértigos é insomnio pertinaz.

Estos accidentes duran un septenario, y es raro sean tan graves que puedan producir la muerte; sin embargo no es imposible, estando en razon directa con la cantidad de *trichinas* ingeridas, y con la actividad del jugo gástrico para disolver sus cápsulas.

En este estado pasa la enfermedad al

2.^o periodo, ó de irritacion muscular, que corresponde al segundo, tercero y parte del cuarto septenario.

Los síntomas gástricos casi desaparecen, siendo reemplazados por una debilidad general, edema de la cara, que empieza por los párpados, y de las estremidades inferiores, (carácter seguro de la inmigracion de los parásitos en las masas musculares); la fiebre, el insomnio y los vértigos se acentúan más, y comienza la inflamacion de los músculos, que se ponen duros, tensos, muy sensibles y dolorosos, entrando ya en el

3.^{er} período, ó tífico, en el cual, ó comienza la convalecencia (4.^o periodo ó de edema anémico) ó aumenta considerablemente la fiebre (1): la lengua se

(1) Pulso de 112 á 144, respiracion de 40 á 44, temperatura de 39 á 41° c.

seca, el vientre se meteoriza, aparece de nuevo la diarrea, hay emisiones involuntarias de la orina, delirio ó coma, pulso filiforme, anhelacion, carfológia, hipo, y, como terminacion de este horrible cuadro sintomatológico, la muerte.

La ciencia, ya sea por lo reciente del conocimiento de esta enfermedad, ó porque la naturaleza se haya negado á dar luz sobre este asunto, es lo cierto que hasta hoy no conoce ningun específico contra la *trichinosis*, si bien hay varias sustancias, que, en un intervalo más ó ménos largo, matan al *entozoario*, pero que es menester administrarlas con mucha precaucion, porque podrian hacer sucumbir al enfermo, ántes de que abortara la enfermedad; éstas son, por su potencia insecticida: el aceite de olivas, que mata al *nematóide* instantáneamente; el alcohol, á la media hora; la solucion concentrada de cloruro de sódio á la hora; el cloriformo á las 5 horas; el percloruro de hierro y la bencina á las 6; el bicloruro de mercurio á las 18; el carbonato de potasa á las 19; el vino aromático á las 23; el yoduro potásico á las 30, y el aceite de trementina á las 72.

No la mata ni la carne envenenada ni la putrefaccion.

Debo advertir á mis lectores, que, los experimentos anteriormente espuestos, han sido practicados en triquinas fuera del cuerpo humano, pudiéndose así esplicar sin detrimento ni esposicion los más enérgicos medicamentos.

Creo haber llenado el objeto que me proponia, dando á conocer los medios de evitar la palpitante enfermedad que nos aqueja: ahora mi satisfaccion seria completa, si, haciendo de ellos el uso aconsejado, pueden arrancar víctimas á tan terrible dolencia.

DR. CISNEROS.

MOSAICO INDUSTRIAL.

Norias perfeccionadas.—Hemos tenido el gusto de leer una expresiva carta de felicitacion, dirigida por un respetable agricultor de Fuengirola al Sr. D. Alfredo Howarth, con motivo de los grandes resultados obtenidos por la noria de que este último señor es inventor y constructor. En ella se asegura que, despues de haber empleado en larga serie de años diversos modelos de varias importantes casas constructoras españolas, ninguno le habia dado el buen resultado que el del Sr. Howarth, tanto por su escaso valor y simple construccion, cuanto por la corriente ininterrumpida de agua que eleva con la relativamente escasa fuerza que basta para ponerla en movimiento.

Por referirse tambien á dicho Sr., dueño de la fundicion «La Victoria», de esta capital, y en interés de la agricultura, consignamos con satisfaccion que, en el concurso de pruebas de *Segadoras-Atadoras* que no há mucho tuvo lugar en Bishopton (Escocia) obtuvo el tercer premio la presentada por el mismo constructor, y el primero la de los Sres. Richard Hornsby é Hijos, de Grantham, casa cuya representacion en Málaga lleva tambien aquél.

Debemos advertir á nuestros lectores que la casa Hornsby fué la que obtuvo el Diploma de ho-

nor en la Exposicion de ganados, el mes de Mayo último en Madrid, por sus Trilladoras, de las cuales nuestro Gobierno ha adquirido un crecido número para las Granjas modelos establecidas, de acuerdo con los laudatorios informes emitidos por sus Ingenieros agrónomos.

Cerveza de arroz.—M. R. V. Atkinson, químico inglés, publica en el *Sanitary Engineer* detalles relativos á la fabricacion de la cerveza de arroz, muy usada en el Japon, donde se la conoce con el nombre de *Saké*. Esta operacion se hace en dos partes: en la primera se prepara una especie de mosto de arroz llamado *koi*; la segunda comprende el batido y la fermentacion. Para hacer el *koi* se descortezan y limpian los granos de arroz, y despues se les somete á la accion del vapor hasta adquirir consistencia gelatinosa; se deja enfriar la masa, á la cual se agrega un poco de levadura de cerveza, y se la abandona á la fermentacion en un cuarto sostenido á la temperatura de 41° centígrados. Basta despues remover de cuando en cuando la masa para facilitar la expulsion del ácido carbónico formado, hasta el momento de servirse del *koi*.

La cerveza se acaba de fabricar mezclándola en cubas poco profundas, con serpentín de vapor, arroz pasado al vapor, *koi* y agua hirviendo. Se deja fermentar el líquido durante cinco ó seis dias, despues se le trasiega, se filtra en una tela y se tiene ya en el *saké*, cuya composicion química es la siguiente:

Alcohol	12,300
Dextrina	0,875
Glicerina y albúmina	1,530
Ácidos flojos.	0,145
Ácidos volátiles.	0,015
Agua.	85,135

TOTAL. 100.000

Se asegura que el *saké* es una bebida muy sana en tiempo de calor. Se la desconoce completamente en Europa, y tal vez, como novedad, podrian ensayar con éxito su fabricacion los cerveceros.

Máquina hidráulica para taladros.—Los Sres. Muir y Cie. de Paris, acaban de terminar la construccion de una máquina hidráulica especial para barrenar, horadar, taladrar y hacer clavitos, tornillos, destinados á la fábrica de Sir William Armstrong y Cie.

Esta máquina pesa en total 60 toneladas: servirá de máquina hidráulica, y de máquina-herramienta en general, pues representa una máquina doble, con un muñon fijo en cada extremo. Cada muñon lleva un travesaño y tiene un movimiento vertical de una longitud de 3'05; va provisto de dos ejes, uno de 10, 2 y el otro de 6, 3 centímetros de diámetro, ambos están dispuestos para los diversos trabajos, indicados ántes, y el muñon de la derecha tiene un movimiento automático longitudinal, de unos 4'572. Además de los órganos indicados, hay un muñon movable en posicion variable, que sirve de mandril luego que la máquina ha servido para barrenar, horadar, taladrar, y hacer clavos, y por medio del cual aún se puede utilizar la máquina como torno ordinario.

Pero al punto de vista comercial, los trigos se clasifican en: trigos tiernos ó blandos, trigos medianos y trigos duros.

Los trigos tiernos son originarios de climas frios: fáciles de moler, dan una clase de harina muy suave al tacto.

Los trigos medianos ó medio duros, productos de zonas más templadas que los anteriores, dan harina fina y blanca y en mayor cantidad que los trigos tiernos.

Y los trigos duros, de aspecto vidrioso, transparente, producen mayor cantidad de harina que las dos clases anteriores, aunque no tan blanca, y de color albaricocado; de esta clase de trigos se sacan las hermosas sémolas, base de la fabricación de Pastas de Italia, alimento eminentemente nutritivo. El consumo de las harinas de estos trigos está circunscripto á sus localidades productoras, por las exigencias del público consumidor que cree que en la mayor blancura del pan reside su mejor calidad; pero algún día volverá de su error, cuando, comprendida bien la constitución orgánica de las diferentes clases de trigos, sepa que el pan producto de harinas de trigos duros es más nutritivo, bajo menor volumen, más sano y más económico que aquel que, si bien satisface la vista por su blancura escepcional, no contiene para dar esta blancura más que un exceso de parte amylácea, auxiliadora de la digestión, pero escaso en parte azoada ó glúten, elemento reparador y sostenedor de nuestro cuerpo.

No hablaré del cultivo del trigo, por ser este asunto más propio de un tratado de agricultura; pero si debo ocuparme de sus enfermedades y método de conservación.

El trigo está expuesto, en las espigas y en su desenvolvimiento, á varias enfermedades, siendo las más temibles en sus resultados, para el molinero y el panadero, las conocidas por el *carbon*, polvo que se manifiesta al espigar el trigo, y el *tizon*, más temible aún que el anterior, que se manifiesta apenas han cernido las espigas la flor, tomando éstas un color oscuro, gris ó azulado, y convirtiéndose el grano en un polvo negro grasiento al tacto y de olor hediondo. Esta cáries no es general en todas las espigas y granos de un campo; pero en los atacados se fija con preferencia en las plumúlas de la parte superior opuesta al embrión.

Al hablar de los aparatos usados por la molinería para la limpieza del trigo, trataré de los medios empleados para desterrar tan grave defecto, desesperación del molinero.

Los trigos en los graneros ordinarios están expuestos á muchas alteraciones. Además de los perjuicios ocasionados por los ratones y demás alimañas roedoras, suele perder un 4 á 6 por 100 de su peso en menos de un año; el calor ó la humedad provocan un principio de fermentación y el desenvolvimiento de un insecto llamado *Gorgojo*, polilla que se multiplica de un modo asombroso, y que, según varios observadores, no consume menos, cada insecto, de tres granos al año para su subsistencia. Los observadores convienen en que el *Gorgojo* desaparece ó muere en cuanto se mueve ó golpea el trigo, y han aprovechado esta particularidad para construir unos

graneros móviles, de una capacidad de 1.000 á 2.000 hectólitros, en los cuales, por medio de un mecanismo combinado al efecto, tienen al trigo en continua agitación, evitando así el desarrollo de tan nocivo insecto. Otros, más sencillamente y en cantidades de menor importancia, mueven á brazo y con pala el trigo y obtienen el mismo resultado relativamente.

El molinero que quiere penetrarse bien de los efectos de la molienda sobre el trigo, y de su mejor trituración y separación clasificada de sus componentes, debe conocer la constitución orgánica del grano, la de sus diversas capas sobrepuestas, y los elementos que entran en su formación.

Si abrimos un grano de trigo en sentido longitudinal y lo examinamos al microscopio, observamos una primera película llamada Pericarpo, una segunda llamada Epicarpo y una tercera llamada Endocarpo. Después de estas tres películas sobrepuestas encontramos la membrana interna ó sea embrionaria, que envuelve la parte harinosa del grano: esta parte harinosa se compone de glóbulos amyláceos, unidos entre sí por el glúten, cuya parte harinosa es la comestible.

Entrando en un orden de ideas prácticas, se atribuye á uno de los componentes de la membrana embrionaria, la Cerealina, el dar á la harina y al pan elaborado con ella un color oscuro, por lo cual eliminándola de las harinas se obtienen productos más blancos. Al efecto, Mr. Mege Mouries, emprendió una serie de observaciones y experimentos que, aun cuando han dado lugar á grandes controversias, no han producido resultado práctico, pues si bien se ha obtenido en provecho de la blancura del pan, éste ha sido contrabalanceado por una pérdida en el rendimiento de los trigos en harinas. Entiéndase que, en todo lo anterior dicho y en cuanto en adelante diga sobre trigos y harinas, me refiero á nuestros trigos recios meridionales.

El trigo antes de ser sometido á la acción de la piedra ó muela, debe ser despojado de todos los cuerpos extraños, los cuales son numerosos y difíciles de separar por completo.

Estos cuerpos extraños se dividen en tres categorías, que son las siguientes:

- 1.^a Cuerpos de mayor tamaño que el trigo, tales como piedras, terrones, clavos, &, y semillas unidas accidentalmente como habas, garbanzos, &.
- 2.^a Cuerpos más pequeños que el trigo, tales como tierra, piedrecitas, semillas de varias clases, etc.
- 3.^a Cuerpos ó semillas de igual tamaño que el grano de trigo.

Para separar los primeros se emplean las cribas de movimiento rotativo, ó, en menor escala, aunque no tan perfectas, de movimiento de vaivén. Estas cribas están guarnecidas de telas metálicas ó chapas perforadas que puedan dar salida por sus mallas ó agujeros á los granos de trigo, vertiendo á su borde inferior y separadamente los cuerpos extraños de mayor dimensión que el trigo.

La separación de cuerpos extraños, semillas, &, de menor dimensión que el trigo, se efectúa en criba idéntica á la anterior, pero guarnecida de telas metálicas ó chapas de hierro perforadas, de mallas, ó agujeros más pequeños

Acero. Trieste 0 y 00, á 6 $\frac{7}{8}$ \$ ql.

Alumbre ó Jebe. 44 rs. ql.

Alpiste bueno, á 100 reales fanega.

Bacalao. Inglés mediano 192 reales quintal; id. chico á 180.

Labrador chico superior, á 170; id. mediano á 175.

Cacao. Guayaquil de Arriba 28 \$ ql.; Carácas 1. = extra 11 rs. libra; 1. = 10; 2. = 9; 3. = 8 $\frac{1}{2}$.

Clavo Especia. 6 $\frac{1}{4}$ rs. libra.

Canela. Ceilan fina 1. = de 1. = á 15 rs. libra; de 1. = á 14; de 2. = á 13; pedacitos 8 $\frac{1}{2}$; China 4 $\frac{1}{2}$; molida suelta corriente á 12; id. superior en paquetes á 20.

Caparrosa. 30 rs. quintal.

Café. Caracolillo 27 $\frac{1}{2}$ \$ ql.; Mayagüez oscuro superior 26; id. color claro 23; Puerto Rico bueno 22; corriente 21; Manila 19.

Cemento. Romano 9 rs. ql.; Portland 15 y 17.

Cebada. Estranjera de 29 á 31 reales fanega; del país de 29 á 30.

Genjibre. 14 \$ el quintal.

Garbanzos. Gordos superiores de 115 á 125 rs. fanega; Medianos y gordos corrientes de 90 á 105; todas las demás clases de 70 á 85.

Habas. Mazaganas de 52 á 55; id. menudas 56 á 58.

Habichuelas. Largas valencianas 20 $\frac{1}{2}$; cortas estran-
geras 14 $\frac{1}{2}$ á 15.

Harinas. 1. = candel de Santander 22 á 23 rs. arroba con envase; 2. = id. 21 á 22 id.; 1. = recia del país 22 $\frac{1}{2}$ rs. arroba sin envase; 2. = 21 $\frac{1}{2}$; 3. = 19.

Extranjeras. Minot R en balas de 122 $\frac{1}{2}$ kilos á 77 $\frac{1}{2}$ rs. arroba; Cos extra 22; Cos superior 21 $\frac{1}{2}$; B D S extra á 22 en balas de 100 ks.; B D S superior 21.

Las entradas son hoy de poca importancia y los precios creemos que se sostendrán.

Todos estos precios son con envase y derechos pagados Para fuera de la poblacion, de tránsito, 1 real ménos en arroba.

Id. de arroz á 21 reales arroba.

Higos. á 13 rs. arroba, en seretes.

Hojas de lata: I C chicas dulces 7 \$ caja; doble tamaño 7.

Maiz. Entre 53 y 58 reales fanega.

Madera. Tablon rojo de 1. = de 5 varas castellanas 9/10 \times 3, á 25 rs. uno; id. id. de 2. =, 5 varas 9/10 \times 3, á 22; id. id. de 3. =, 5 varas 9/10 \times 3, á 21; Pinzapos de 1. =, 5 varas 9/10 \times 3, á 20; id. 2. =, 5 varas 9/10 \times 3, á 19; Cubierta de 5 varas 9/10 \times 3, á 18.

Manteca. De Hamburgo superior en barriles de 50 kilos 9 $\frac{1}{4}$ rs. libra; latas de 7, 14 y 28 libras 9 $\frac{3}{4}$.

Naranja. $\frac{1}{3}$ caja de 420 piezas á 30 rs.; id. id. corriente á 26.

Pasas. La caja de 1. = á 85; de 4. = á 50; la de 5. = á 40; mejor que corriente de 32 á 33; lechos corrientes para América á 21; y grano corriente á 21.

Pimienta. Negra limpia 21 \$ ql.; de Tabasco 20.

Petróleo. La caja corriente á 70 rs. sin pagar consumo, de tránsito, valor á 30 días fecha de factura. Dentro de la poblacion, pagados los derechos de consumos, á 103 reales.

Té. Imperial 11 rs. libra; negro bueno 10 $\frac{1}{2}$; id. superior 12; extra 28.

Trigos. Del país, fanega entre 56 y 70 rs., segun clase; extranjeros 64 á 70.

Vinos. Blanco seco arroba á 28 rs.; dulce á 36; id. color á 36; Valdepeñas á 34.

Advertencia.—Recordamos á nuestros lectores que los precios fijados en esta Seccion son recojidos y se hayan

comprobados con la exactitud más escrupulosa de respetables Casas de Comercio y por la intervencion de acreditados Corredores.

CORRESPONDENCIA.

Villanueva de Tápio.—Sr. D. A. M. C. En cuerda con su apreciable del 5, le remitimos los números publicados desde 1.º de Enero. Se le envían también todos los del tomo I, ó sean 24, que equivalen á un semestre. Como pagando por años completos el precio de suscripcion es 10 pesetas, aplicamos su Libranza al pago de todo lo enviado y de su suscripcion actual, quedándole, pues abonada ésta hasta el 31 de Agosto venidero.

Alora.—Sr. D. J. Pno. G. Se le ha remitido el folleto *La Philloxera*. Efectivamente su autor es la persona indicada, Ponente que fué de la Comision que entendió en ese asunto. Tiene V. cubierto hasta el 31 de Diciembre último. Puede enviar la renovacion del trimestre ó semestre, segun le plazca.

Berja.—Sr. D. J. F. G. Suspendido el envío segun sus deseos, le anunciamos que tiene V. en descubierto desde el 1.º de Diciembre. Adeuda, pues, Ptas. 2.50 que se servirá remitirnos: en caso contrario giraremos á su cargo.

Hoyos.—Sr. D. J. S. Con su libranza de Ptas. 10 queda cubierta su suscripcion hasta el 31 de Diciembre venidero. Se le envía la Memoria pedida. La casa del Sr. D. A. Ch. enviará á V. la nota de precios.

Córdoba.—Sr. D. M. B. Desde el presente número queda V. dado de baja. Agradecemos sus ofertas, que reciprocamos con igual sincera manifestacion, y giraremos á s/c el saldo de Ptas. 2.

Quiruelas de Vidriales.—Sr. D. E. S. Recibida libranza de Ptas. 10. Se le envían los 4 números de Enero, puesto que del 5.º en adelante hemos venido sirviéndoselos con regularidad. A pesar de esto, si le falta alguno puede pedirnoslo y le será enviado á correo vuelto. Queda abonada su suscripcion hasta el 31 de Diciembre venidero.

Montehermoso.—Sr. D. J. B. A. Se le ha remitido el ejemplar de *La Philloxera*. El Manual que indica cuesta Ptas. 6 en Barcelona; por tanto, remitiéndoselo á V., podrá costar próximamente 1 peseta más por el costo del franqueo y certificado. En caso de que le convenga, sírvase decírnoslo, pues como su orden es tan limitada no nos hemos atrevido á pedirlo. A los otros dos puntos de su apreciable del 9 se le contestará en la Seccion de Consultas.

Loja.—Sr. D. F. E. Confirmamos lo que le decíamos en el anterior número. Recibida su libranza de Ptas. 10 que deja cubierta su suscripcion hasta el 30 de Setiembre venidero. Le hemos remitido un ejemplar de *La Philloxera*.

Espinardo.—Sres. A. y A. Le hemos enviado el ejemplar *La Philloxera*. Su suscripcion empezó en 1.º de Noviembre, por tanto adeudan hoy 4 meses. Pueden remesar los fondos á nombre del Director ó Administrador de la Revista, segun les plazca.

Cehegin.—Sr. D. J. A. C. P. Recibida su libranza de Ptas. 3, que cubre su suscripcion hasta el 31 de Diciembre pasado. No podremos publicar la nota de ese mercado hasta el número próximo, porque la abundancia de originales nos impide la insercion de la revista de los mercados de la península. Le estimaremos que en los meses sucesivos se digne también enviárnosla, sirviéndole de gobierno que, como aquella la publicamos los días 18, deberá V. remitirnosla del 12 al 13.

Archidona.—Sr. D. R. P.—Recibida su libranza y sellos componiendo en junto Ptas. 7.35 importe del ejemplar *L'Electricité* enviado. Reciprocamos su fino ofrecimiento con otro igualmente expresivo de nuestra parte.

Calatayud.—Sra. Vda. de P. P. Su estimada 1.º ha venido el 21 á nuestro poder, sin que podamos justificar la causa. Se suspende el envío y el 28 giraremos por el saldo en letra á su cargo. Recomendamos la buena acogida.

Granada.—Sr. C. y R. Suponemos que la devolucion de nuestro recibo procede de la enmendatura hecha por el Tenedor, creyendo que la cantidad iba equivocada de esta Administracion. En su virtud entendemos uno nuevo de ptas. 2, importe de su suscripcion de 1.º Noviembre á 31 Diciembre, que recomendamos á su buena acogida y le abonamos en cuenta.

Imp. y Lit. de Fausto Muñoz.

LA VICTORIA

FABRICA Y FUNDICION DE HIERRO, Y CONSTRUCCION DE TODA CLASE DE MAQ

ALFREDO HOWARTH.

Prensas de aceite, molinos harineros, trasmisiones, ruedas hidráulicas, Arroyo del cuarto, frente á la salida del ferro-carril, Málaga.

Representante en esta provincia de la acreditada y afamada casa inglesa móviles, segadoras, trilladoras, arados y toda clase de útiles para agricultura,
R. HORNSBY & SONS. GRANTHAN—INGL

LA RESINERA



SEGOVIANA

FÁBRICA DE PRODUCTOS RESINOSOS

DE LOS SEÑORES

FALCON RUIZ Y LLORENTE

EN COCA.-(PROVINCIA DE SEGOVIA)

PREMIADA CON MEDALLAS DE ORO Y PLATA EN VARIAS EXPOSICIONES NACIONALES Y EXTRANJERAS

Aguarrás, Trementina, Pez griega, Alquitrán, Barniz, Resina blanca, Incienso, Aceites y Grasas de Resinas, Pez negra y Brea.

LA RIOJANA

LOPEZ HERMANOS

Dirección: MÁLAGA, SAN JUAN, NÚMEROS 34 AL 38

GRAN FÁBRICA DE CHOCOLATES

movida á vapor, con fuerza de 70 caballos.

Notablemente mejoradas todas las clases que elabora tan importante Fábrica, desde las inferiores de 3 ¹/₂ y 4 reales el paquete á las superiores de 7, 8, 10 y 12 reales, con las cuales hasta ahora ninguna otra ha podido competir, y perfeccionados sus principales molinos con arreglo á los últimos adelantos, puede asegurarse, sin el más ligero asomo de duda, que todas sus elaboraciones satisfacen cumplidísimamente las exigencias de los gustos más delicados y que hacen honor á la Fábrica que los produce, única en Málaga y una de las primeras y más acreditadas de España.

Los **Chocolates de la Riojana** han obtenido premios en cuantas exposiciones se han presentado.

CHOCOLATES, CAFÉS Y TÉS.

Pastillas Napolitanas para viajes; Cigarrillos de chocolate; Bomboneras elegantísimas y ricas Cajas para regalos de todos tamaños y precios desde 6 reales á 1.000.

MÁLAGA: SAN JUAN, 34 Y 38.

CHOCOLATES

TÉS Y CAFÉS

DE

MATIAS LOPEZ Y LOPEZ

PALMA, 8-MADRID.

24 MEDALLAS DE PREMIO

Exigir la verdadera marca.

GRAN DEPÓSITO DE MATERIAS PARA LA INDUSTRIA DE ANTONIO CHACON.

CALLE DE CISNEROS NÚMERO 58.—MÁLAGA.

En el establecimiento encontrarán los industriales un constante surtido de materias para la fabricacion de los jabones, pólvoras, cerillas fosfóricas, bujías, gaseosas, polvos, esencias para perfumistas etc. etc., todo á los mas reducidos precios del mercado. Se dan muestras y precios de todos los artículos á quien lo solicite por carta franqueada.

COMPañIA COLONIAL

26 RECOMPENSAS INDUSTRIALES

CHOCOLATES Y CAFÉS

TÉS LEGÍTIMOS DE LA CHINA

Tapioca.-Sagu.-Arrow-root

CALLE MAYOR, 18 Y 20.—MADRID.

LA MANRESANA

Fábrica de pólvora y mechas para barrenos, la mas antigua y acreditada de Cataluña. — Para mayor comodidad de nuestra numerosa clientela hemos establecido representantes en todas las principales capitales de España, sin reparar los inmensos sacrificios que ello nos reporta. Asimismo ofrecemos dinamita, cartuchos de caza y guerra, pistones de todas clases.

VENTAS DE VINOS por cuenta propia ó en comision y exportacion al extranjero.

Para toda clase de demandas dirigirse á la Administracion general de **P. Canals y Compañia**, Manresa. — En Barcelona, Ronda San Pedro, 167.

EL EGABRENSE

Revista semanal de Ciencias, Literatura y Artes.

Director, José Cabello Roig.

Administrador, Antonio J. Varga.

Trimestre 2,25 pesetas.

Calle de Alonso Velez número 40.—CABRA.

Provincia de Córdoba.

ESCUELA TEÓRICO-PRÁCTICA

PARA

PERFUMISTAS Y JABONEROS.

Recetas é instrucciones para la fabricacion de todos los artículos de perfumería, destilacion de aceites esenciales, aguas de colonia, extractos de olor, aceites, pomadas, cold-creams, polvos, opiatas, etc., etc.

Fórmulas para la exacta, pronta y segura fabricacion del jabon, segun los últimos adelantos de esta industria. Jabones cocidos, semi-cocidos y en frio de las diferentes grasas saponificables, ordinarios y para el tocador, manera de perfumar y colorar éstos, etc.

Modo fácil y seguro para la introduccion en las pastas de jabon del **Silicato de sosa** hasta un 50 por 100 del peso de grasas.

Purificacion de sebos, hasta dejarlos blancos é inodoros, aplicables á estas industrias y todas cuantas noticias se necesiten referentes á ellas.

Para precios é informes dirigirse al Director de la Escuela Teórico-Práctica de Perfumistas y Jaboneros, calle Real 26, Madrid, acompañando sello para la contestacion.

EL LINÁRES

Periódico democrático progresista.

Se publica los Jueves y Domingos en Lináres, y cuesta en la península 20 reales el semestre, y en el extranjero 80 rs. al año.

DIRECCION: Sr. D. José Berástegui; Corredora, 42, Lináres.

LA AURORA.

FÁBRICA DE JABONES DUROS

RAFAEL VIGUERA Y C.^a

8, Tejares, 8.—CÓRDOBA.

EL ECO DE LA PROVINCIA

DIARIO POLÍTICO, DE AVISOS Y NOTICIAS, DE GERONA

Precios de suscripcion en todas las provincias españolas, pesetas 8'75 el trimestre. — Números sueltos, pesetas 0'10 cénts.

Redaccion y Administracion, calle de la Zapatería Vieja núm. 4, bajos, Gerona.